

Labi-labi (*Trionyx* spp.) hidup untuk konsumsi - Bagian 3: Penanganan



© BSN 2011

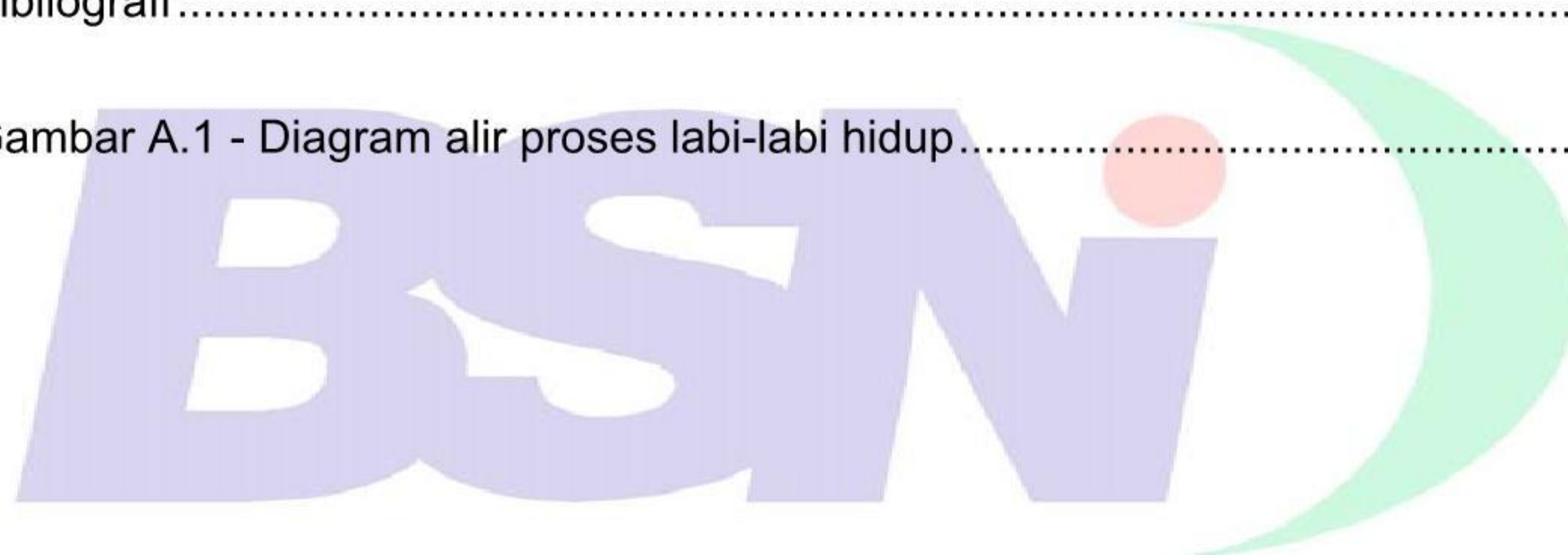
Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	1
6 Penanganan	2
7 Syarat pengemasan.....	3
8 Pelabelan.....	3
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses labi-labi hidup.....	4
Bibliografi	5
Gambar A.1 - Diagram alir proses labi-labi hidup.....	4



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas labi-labi hidup yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-4870.2-1998, *Penanganan labi-labi (Trionyx spp.) hidup*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 4 November 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

.

Labi-labi (*Trionyx spp*) hidup untuk konsumsi - Bagian 3: Penanganan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan labi-labi hidup.

2 Acuan normatif

SNI 01-4857-2006, *Pengemasan turtle (kura-kura atau penyu atau labi-labi hidup) melalui sarana angkutan udara*.

SNI 4870.2:2011, *Labi-labi (*Trionyx spp*) hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku labi-labi hidup sesuai SNI 4870.2:2011.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit penanganan memenuhi persyaratan kualitas air bersih sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) bambu;
- b) jaring;
- c) keranjang;
- d) pengikat;
- e) timbangan;
- f) triplek dengan ketebalan minimal 6 mm;
- g) wadah *styreofom*.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan labi-labi hidup mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: Kontaminasi karena bahan kemasan bukan *food grade*
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang *food grade*.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter dan terlindung dari sumber kontaminasi.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: Kontaminasi karena bahan label bukan *food grade*
- b) Tujuan: mendapatkan label yang *food grade*.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi, terkait keamanan pangan, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter dan terlindung dari sumber kontaminasi.

6.1.3 Bahan baku

- a). Potensi bahaya: kerusakan fisik dan kematian karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: memperoleh labi-labi hidup yang memenuhi persyaratan mutu.
- c) Petunjuk: labi-labi dikumpulkan dalam wadah dengan kondisi labi-labi tidak saling bertindih agar tetap hidup, sehat dan aktif serta dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.2 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu labi-labi yang bersih sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: labi-labi dicuci dengan menggunakan air bersih mengalir, secara cepat, cermat dan saniter.

6.3 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik, dan mutu labi-labi tidak sesuai spesifikasi karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan labi-labi dengan mutu sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: labi-labi ditimbang satu per satu di dalam wadah secara cepat, cermat, dan saniter.

6.4 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik, dan kematian labi-labi karena kesalahan penanganan.

- b) Tujuan: mendapatkan mutu labi-labi hidup sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: labi-labi dikemas satu persatu dengan jaring dan diikat kuat dan disusun berlapis dalam wadah styrofoam secara cepat, cermat dan saniter kemudian ditimbang.

6.5 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kematian labi-labi karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan labi-labi yang sesuai spesifikasi mutu.
- c) Petunjuk: Labi-labi hidup dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan sirkulasi udara dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu labi-labi hidup.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk labi-labi hidup harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas dan memenuhi persyaratan keamanan pangan.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar dan dapat mempertahankan produk agar tetap hidup.

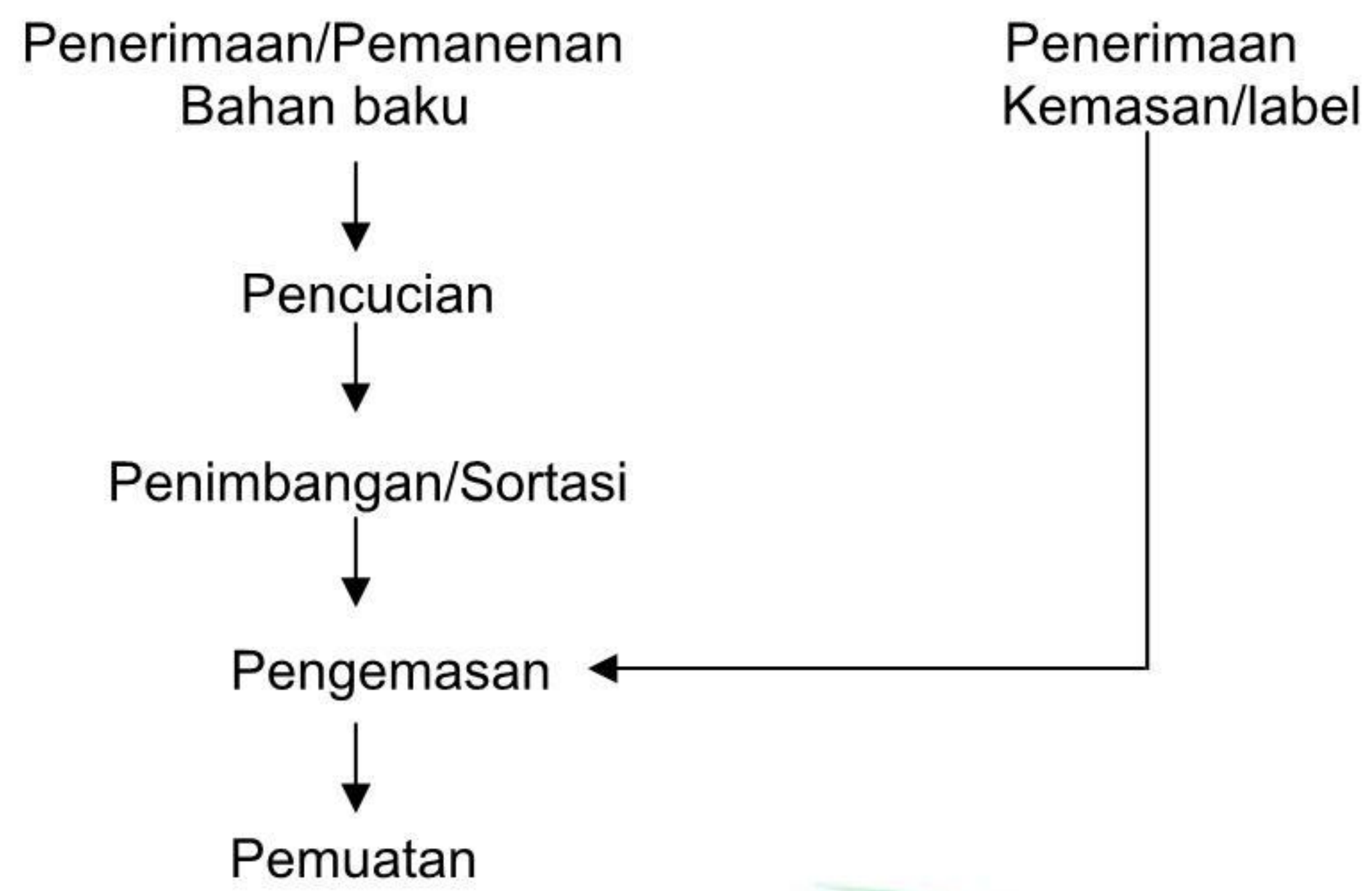
Untuk teknik pengemasan labi-labi hidup melalui transportasi sesuai SNI 01-4857-2006.

8 Pelabelan

Setiap kemasan produk labi-labi hidup yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi

Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses labi-labi hidup



Gambar A.1 - Diagram alir proses labi-labi hidup

Bibliografi

Kepmenkes No. 907/Menkes/SK/VII/2002, *tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum.*









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id